8 BIÈRES QUE VOUS DEVRIEZ ARRÊTER DE BOIRE IMMÉDIATEMENT

26 MAI 2014 ACTUALITÉ, ALIMENTATION

125567 | 4 | 30

Share

Voici 8 bières que vous devriez arrêter de boire immédiatement.

Nous sommes très nombreux à choisir ce que nous mangeons avec beaucoup d'attention, ou au moins nous y consacrons un minimum d'attention. Mais quand il s'agit de boissons, notamment les boissons alcoolisées, nous ne faisons pas du tout attention à prendre les meilleures décisions pour notre santé. Ce qui est une ENORME erreur.Tout ce que vous faites pour votre corps peut être ruiné en un week-end dehors. Tandis que les aliments et les boissons non alcoolisées doivent indiquer la liste de leurs ingrédients et sont surveillés par la FDA, la bière n'en fait pas partie.

L'industrie de l'alcool avait fait pression pendant des années pour éviter d'étiqueter ses ingrédients. Certaines pour protéger leurs recettes, mais la plupart, pour cacher des ingrédients nocifs.

Voici quelques ingrédients que l'on retrouve couramment dans la bière :

- Sirop de maïs OGM

.

- Maïs OGM
- Sirop de maïs à haute teneur en fructose
- Vessie natatoire
- Propylène glycol
- Le glutamate monosodique
- Arômes naturels
- Sucres OGM

1. La bière Newcastle brown ale

On a trouvé que la bière Newcastle contenait un caramel colorant. Le caramel colorant de classe 3 et 4 est fait à partir d'ammoniaque, qui est classé comme cancérogène. Même si l'alcool est lui-même une substance cancérogène, boire avec modération peut diminuer vos chances de développer un cancer. Toutefois, les substances cancérogènes ajoutées en plus auront l'effet inverse. "La seule et unique" beer ayant un risque élevé de causer le cancer.

2. Budweiser

Budweiser contient du maïs génétiquement modifié (OGM). En 2007, Greenpeace a découvert du riz OGM expérimental dans la bière Budweiser.

3. Corona extra

Les publicités étaient tellement paisibles et relaxantes. Jusqu'à ce que je découvre que la bière contient du sirop de maïs OGM et du propylène glycol. Le propylène glycol es controversé, et on dit qu'il est peut-être dangereux pour votre santé.

4. Bière Miller lite

La bière Miller lite contient du maïs OGM et du sirop de maïs. C'est « le temps des OGM ».

5. Michelob Ultra

Moins connue mais toujours disponible en vente, vous devriez éliminer la bière Michelob de vos choix. Cette bière contient un édulcorant génétiquement modifié (dextrose OGM).

6. Guinness

Cette bière reçoit souvent des louanges pour sa douceur. Toutefois, plusieurs enquêtes ont démontré qu'il y avait un ingrédient de la Guinness assez troublant. Cette bière contient de la colle de poissons, un ingrédient qui provient de la vessie natatoire.

7. Coors Light

La bière Coors Light est très connue des étudiants en particulier parce qu'elle est bon marché. Elle contient du sirop de maïs OGM.

8. Pabst Blue Ribbon

La bière Pabst Blue Ribbon contient du maïs OGM et du sirop de maïs OGM.

Il faut choisir des bières saines

Ainsi quand il s'agit de la bière, il faut être très prudent. Votre meilleure option est de trouver une microbrasserie en qui vous pouvez faire confiance. Comme toujours, essayez d'éviter les produits bons marché qui sont de mauvaise qualité. Essayez de rester loin de toutes les bières américaines car elles ont des années de retard sur les OGM. Partout dans le monde on bannit les OGM sauf aux Etats-Unis.
Choisissez de la bière bio. Les bières qui ont l'étiquette 100% bio, ont l'obligation d'avoir des ingrédients 100% bio. Alors qu'une étiquette « bio » signifie qu'elle sera bio à seulement 95%. La bière européenne a plus de chances d'être à l'abri des ingrédients OGM mais malheureusement dans la plupart des autres bières il y a des ingrédients artificiels OGM, des stabilisants, des céréales et des conservateurs, plus des HFC.

Bières sans OGM :

- Bières bio (non-pasteurisées et non-filtrées)
- Wolaver's : toutes les bières
- Lamar Street – Whole Foods label (brewed by Goose Island)
- Bison : toutes les bières
- Pinkus : toutes les bières
- Bières non-bio (non-pasteurisées et non filtrées)
- Sierra Nevada
- 1664

- Ayinger
- Fraziskaner
- Weihenstephaner
- Maisel's
- Hoegaarden
- Leff
- Kronenbourg

Autres

- Heineken
- Steamwhistle
- Amstel Light

PARTAGEZ AVEC TOUS VOS CAMARADES BUVEURS DE BIERE

Il est important d'exposer les entreprises qui utilisent des ingrédients nocifs dans nos produits. Ces informations sont cachées au public avec des millions d'euros de publicité mensongère, les lois etc. Vous pouvez toujours voter avec votre argent. Comme ces informations sur bières OGM prennent de l'ampleur, nous allons voir une diminution de la production de ces bières et les entreprises élimineront peut-être entièrement les ingrédients nocifs. Et surtout, quand vous passerez du temps avec vos amis, vous pourrez partager une bière bien meilleure et plus saine.

Si vous avez des informations supplémentaires sur les bières OGM ou non-OGM, ou que vous souhaitez corriger certaines de ces informations, il suffit de laisser un commentaire ci-dessous avec des éléments de preuve.

Sources:

atsdr.cdc.gov

foodbabe.com

greenpeace.org

Credits:

This article first appeared on organics.org via whydontyoutrythis.com

Featured image courtesy of: Villagegreennetwork.com

A voir aussi :Ce chien maltraité et mort de faim a été jeté dans un vide-ordures. Ensuite un miracle s'est produit !
OU
A voir aussi :A voir absolument! Qui savait que la nature pourrait faire cela ? !
OU
A voir aussi :Un artiste de rue joue de la guitare seul assis par terre. Deux hommes arrivent et la magie opère.
OU
A voir aussi :Résultats choquants : une femme remplace 40 médicaments par du jus de cannabis cru

RECHERCHER

Share

bières

30 COMMENTS

26 MAI 2014 RÉPONDRE

TITA

l alcool est lui meme concérogene donc éviter tt

27 MAI 2014 RÉPONDRE

MAXIME L.

We're fucked.

27 MAI 2014 RÉPONDRE

MANON EMILSSON

Vous avez des données concernant la Sapporo? Merci!

28 MAI 2014 RÉPONDRE

MIKE

sapporo est fait par sleeman-unibroue… (au canada)
unibroue fabrique la pabst.. qui fait parti de ces bieres… (exactement la meme biere que old milwaukee).. c l'étiquette qui change c tout….
donc c le meme sirop que unibroue…
alors sapporo devrait en faire parti….
comme tout les produits unibroue et sleeman….
ps… j'ai été brasseur pour unibroue pendant 3 ans …

29 MAI 2014 RÉPONDRE

ALEX

ishhhh t'es dans le champ mon ami à dire que unibroue fait la pabst hahahaha, surtout que la pabst existe depuis 1848. et si tu as été brasseur unibroue pendant trois ans, dit moi qu'elle bière est meilleur a faire vieillir dans ce cas.

29 MAI 2014 RÉPONDRE

JOE GRANOLA

C'est pas totalement faux ce que dit Mike… C'est Sleeman qui est propriétaire d'Unibroue qui la brasse au Canada. Ça m'étonnerait que les 2 soient totalement indépendantes…

29 MAI 2014 RÉPONDRE

DERP

C'est toi qui est dans le champ, Pabst est effectivement brassée par Sapporo/Sleeman au Canada.

29 MAI 2014 RÉPONDRE

PAT

Tu devrais peut-être faire tes recherches avant de dire n'importe quoi. La Pabs est bel et bien fait par Unibroue.
http://www.lemondedesbieres.com/bieres/pabst-blue-ribbon

Laisse moi te dire que TU es dans le champs

2 JUIN 2014

STÉPHANE

Mais Unibrou a été acheté pas Sleeman…
Match null.

30 MAI 2014 RÉPONDRE

CHIVAS

OUUUUU!!!! ALEX mon petit ALEX ohhh que tu t'es fait CASSER!!!!!!!!!!!!!!!!!

30 MAI 2014 RÉPONDRE

SAM

Apart DERP, vous êtes tous dans l'champ!
Unibroue a été acheté par Sleeman, ensuite sleeman par sapporo. La Pabst blue Ribbon et la Sapporo 'premium' sont brassées en ontario dans les installations Sleeman. Unibroue brasse seulement de la Unibroue et c'est à chambly. PAT sincerement t'es vrmt ds l'champ! et MIKE je comprend pas, tu as brassé à chambly? CHEZ unibroue? et tu dis que tu as brassé d'la pabst???

27 MAI 2014 RÉPONDRE

DELIGNY

Que veut dire la catégorie « autre », est-ce qu'elle fait partie des bières sans OGM ?

28 MAI 2014 RÉPONDRE

AUBIN

Aucune bière Canadienne n'apparaît dans votre liste. C'est très bon à savoir.

28 MAI 2014 RÉPONDRE

CLAUDE PETIT

Pour les OGMs, oublions ça… Rien de ce que l'on mange n'a pas été soit manipulé en laboratoire ou soit manipulé par croisements, par nous, les humains.

28 MAI 2014 RÉPONDRE

MARILYN

Tournez vous vers le bio pour éviter les OGM . Faire attention de faire la différence entre naturel et bio. Les produits bio ont une certification et lorsqu'il est écrit naturel des fois ce n'est qu'un coup de pub des compagnie. Il faut prendre le temps de vérifier les ingrédients
Avez vous des données sur la boréale 100% naturelle ?!?

28 MAI 2014 RÉPONDRE

MIKE

pour ce qui est de sapporo… c sleeman ki la fabrique au canada….
sleeman-unibroue fabrique aussi la pabs (blue ribbon)… qui est exactement la meme biere que old milwaukee…(c l'etiquette qui change c tout..)
donc sirop (OGM)
tout les produits et sleeman-unibroue ont le meme sirop de maïs
donc … faudrait mettre les produits unibroue dans cette liste j'imagine!!….

28 MAI 2014 RÉPONDRE

MYRIAM P.

Colle de poisson dans la bière? Vous me faites bien rire! La plupart des bières « non-vegan » sont filtrées par la vessie natatoire, y'en a pas dedans! Arrêtez-don' de toute croire s'qu'on vous dit!!!

29 MAI 2014 RÉPONDRE

ALEX

De quoi tu parle avec ton filtrage? On appel ca du collage, pi c'est une protéine en passant. »Le collage consiste à introduire une protéine dans un vin, une bière ou un jus de fruit. Cette protéine va floculer et précipiter avec elle les molécules responsables du trouble, entraînant une clarification du liquide ».

29 MAI 2014 RÉPONDRE

BENOIT

Merci Alex d'argumenter lorsque c'est pertinent et surtout nécessaire!
Le conseil de Myriam est juste, il ne faut pas croire tout ce que l'on nous dit. Par contre, j'ai maintenant plus confiance dans tes doutes que das les certitudes de Mike.
Pabst Brewing Company est une entreprise spécialisée dans la fabrication de bière aux États-Unis. Fondée en 1844 en Illinois, la brasserie est devenue un groupe multinational florissant, notamment grâce à son produit-phare la Pabst Blue Ribbon.
La Brasserie Sleeman Ltée est la troisième brasserie en importance au pays. L'entreprise a ajouté à son portefeuille de marque Sleeman d'origine des brasseries régionales exceptionnelles, comme les bières Okanagan Spring de la Colombie-Britannique et les bières d'Unibroue au Québec. Sleeman est aussi présente sur le segment des bières à prix populaire avec les marques de la brasserie Stroh, dont Old Milwaukee et Pabst Blue Ribbon. En 2006, la société japonaise Sapporo Holdings Ltée a fait l'acquisition de la Brasserie Sleeman Limitée, qui fait maintenant partie de Sapporo International. Sleeman représente aussi des produits importés de catégorie

mondiale, comme la Guinness, la Sol, la Dos Equis et la Tecate.

28 MAI 2014 RÉPONDRE

ELISE

Et la Cruzcampo? Vous savez quelquechose dessus?

29 MAI 2014 RÉPONDRE

LOUISE

L'important serait d'exiger que la liste des ingrédients soit indiquée sur les bouteilles. Une pétition à la FDA???

29 MAI 2014 RÉPONDRE

REALAZE

Le propylène glycol est controversé parce qu'on le trouve dans les liquides des cigarettes électroniques, qui sont elles-même controversées à tort. Le propylène glycol est utilisé depuis 50 ans dans l'industrie alimentaire sans effets néfastes.

29 MAI 2014 RÉPONDRE

SLY

Vive la Molson DRY finalement lol

30 MAI 2014 RÉPONDRE

JACK

de toute façon les bières sont la plupart fabriqué avec de l'orge qui contient du gluten et le gluten est la pire protéine OGM que le monde consomme de façon général et qui provoque la plupart des maladies chronique. Je n'était plus capable de boire une seul bière ordinaire alors je disait aux copains que je ne supportait plus l'alcool, alors que quand j'ai trouvé de la bière sans gluten je peux en boire pas mal et aucun problème avec l'alcool. Le problème c'est le gluten et ce malgré les personnes qui pourraient dire que c'est mon problème plusieurs de mes amis abandonne la bière en disant qu'il ne la digère pas. Une bonne attitude a bien vouloir comprendre le problème de l'intoxication par le gluten pourrait vous éviter bien des problème de santé si vous prenez au sérieux cette nouvelle révélation sur la conspiration des compagnies a nous empoisonner avec leurs céréale et produit dérivé qui nous incite a surconsommer.

31 MAI 2014 RÉPONDRE

MA

À titre informatif Jack, le gluten n'est pas un OGM, mais une protéine naturellement produite par la nature. Qui plus est, il ne faut pas trop s'en faire avec les OGM, en fait, tout ce que l'on mange est en fait des OGM, puisque nous effectuons de la sélection génétique depuis plusieurs milliers d'années… Bref, des gens ont commencé à effectuer des modifications plus rapide en laboratoire, mais le principe est le même, que tu obtiennes un « OGM » en quelques années en laboratoire ou en quelques dizaines d'années par sélection sur les plants, ça revient pas mal au même, bonne réflexion.

30 MAI 2014 RÉPONDRE

CLAUDE PETIT

Moi j'ai plus l'impression que c'est du lobbyisme ces articles, ni plus ni moins. S'ils mettaient quelque chose de réellement nocif, je

comprendrais.

30 MAI 2014 RÉPONDRE

ANTHONY

N'oubliez-pas la Glutenberg de Montreal, c'eat EXCELLENTE bière fait de produits naturels et sans gluten !

31 MAI 2014 RÉPONDRE

VINCENT

C'est très bien de parler enfin du mystère de la composition et des auxiliaires technologiques des bières. Il y aurait beaucoup à dire sur les vins aussi. Mais rien ne changera tant que la composition détaillée ne sera pas obligatoire sur les étiquettes. Je suis étonné de l'indulgence sur les bières européennes de grands groupes. A part peut-etre les OGM, c'est pareil. Enfin il ne faut pas croire que le label bio est le seul garant. Je produis 10 bières différentes dont 8 non bio. Ces dernières sont tout aussi saines que les bio car faites de la même façon c'est à dire sans aucun produit « suspect » ajouté. Et les étiquettes ont toujours détaillé les compositions depuis la création des bières Mandrin en 2002. Quand on travaille bien, avec éthique, la diffenciation qu' apporte la certification bio porte avant tout sur l'impact environnemental (traitements phyto, impact sur l'eau etc.

3 JUIN 2014 RÉPONDRE

NOTEVENWORTH

Donc on conclue ca par: OGM are bad mkey??

Serieusement, c vraiment sur ca que se base ton article? Alors amene nous des preuves scientifiques OGM = mauvais… bonne chance! Tu vas aussi devoir prendre chaque OGM de maniere independante et prouver ton point cas par cas.

Ou peut-être tu fais partie d'un lobby? Ca expliquerait le biais general de cet article.

LEAVE A COMMENT

NAME *

EMAIL *

WEBSITE

COMMENT *

POST COMMENT

Current ye@r * 21

ARTICLES RÉCENTS

16 raisons de faire l'amour tous les jours

4 soeurs se sont prises en photo chaque année de 1975 à 2010

Le meilleur court-métrage jamais réalisé

Je me suis détaché de mon téléphone après avoir vu cela.

Regardez ce qui arrive quand M. G est réuni avec son ami l'âne Jellybean

NEWSLETTER

YOUR EMAIL:

Enter email address...

SUBSCRIBE

GOOGLE

LES PLUS PARTAGÉS

20 utilisations du quotidien avec du Coca-Cola : preuve que le Coca n'a pas sa place dans le corps humain 151 comments

16 enfants et leurs chambres à travers le monde. Cela va vous ouvrir les yeux 44 comments

L'effrayante vérité sur le "poulet" servi au KFC 32 comments

8 bières que vous devriez arrêter de boire immédiatement 30 comments

Pétition pour la fermeture et la condamnation des dirigeants de ce zoo ! **15 comments**

33 endroits incroyables à visiter avant de mourir, la Terre est fascinante ! **13 comments**

Combien de temps doit durer une sieste pour en tirer les meilleurs bienfaits sur le cerveau ? **13 comments**

Le monde pourrait mettre fin à la situation des sans-abris en faisant cela **12 comments**

Maladies causées par le lait : ce que vous devez savoir **10 comments**

Le chef cuisinier Jamie Oliver a démontré que les hamburgers de mcdonalds étaient « impropres à la consommation humaine » **8 comments**